

Especialidades del Chef

Chef's Specialties

CARGO ADICIONAL • ADDITIONAL CHARGE

Mar y Tierra

Surf and Turf*

Filete de res y cola de langosta servido con papa al horno y vegetales.

Beef steak and lobster tail served with baked potato and vegetables.

Langosta a la Parrilla

Grilled Lobster*

Servida con puré de papa y vegetales.

Served with mashed potatoes and vegetables.

860



Filete de Res a la Parrilla (180 g.)

Grilled Beef Tenderloin (6 oz)**

Servido con puré de papa cremoso, champiñones, espinacas y reducción de vino tinto.

Served with creamy mashed potatoes, mushrooms, spinach and red wine reduction.

Ossubuco al Horno (300 g.)

Ossobuco Al Forno (10.6 oz)**

Con salsa de vino tinto. Servido con puré de papa y vegetales salteados.

With red wine sauce. Served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

Filete de Salmón (180 g.)

Salmon Fillet (6 oz)**

Servido sobre risotto de champiñones, espinacas y reducción de vino de Oporto.

Mounted on mushroom risotto, spinach and Port wine reduction.

430



450

**

* Costo con Plan de Lujo Todo Incluido
Deluxe All Inclusive Plan Charge
25 USD

** Costo con Plan de Lujo Todo Incluido
Deluxe All Inclusive Plan Charge
15 USD



Angelo's ha sido aprobado por el Departamento de Turismo por su excelencia en higiene y productos. En cumplimiento con normas de salubridad referente a ingredientes crudos, el platillo se sirve bajo riesgo del consumidor.

Los pagos en efectivo no serán aceptados en nuestros restaurantes y bares. Por favor firme sus consumos con cargo a su habitación o pague directamente con su tarjeta de crédito o débito.

Angelo's has been approved by the Mexican Tourism Department for excellence in hygiene and products. In compliance with regulations regarding raw ingredients, these menu selections are served at the client's risk.

Cash payments will not be accepted in our restaurants and bars. Please sign your bill with charge to your room account or pay directly with your credit or debit card.

Zuppe

Pappa al Pomodoro

110

Sopa de tomate con crotones, aceite de oliva extra virgen y queso parmesano.

Tomato soup with croutons, extra virgin olive oil and Parmesan cheese.

Minestrone

110

Alubias blancas cocidas, calabacita, tomate fresco y pasta en un caldo de pollo y cebolla.

Braised white beans, zucchini, fresh tomatoes and pasta in an onion chicken broth.

Mont Blanc

120

Crema de espárragos blancos servida con viruta de pan de campiña, quenefas de queso crema, hojuelas de almendras tostadas y puré de zanahoria.

White asparagus cream soup served with a countryside bread shaving, cream cheese quenelles, toasted almond flakes and carrot purée.

Vellutata di Vongole

Poveracci

120

Sopa cremosa de almejas.

Creamy clam chowder.

Insalate

Insalata Angelo's

170

Ensalada con vegetales a la parrilla y 90 g. de pechuga de pollo con aderezo especial de Angelo's.

Grilled vegetable salad and 3 oz of chicken breast with Angelo's special dressing.

Insalata Caprese

150

Ensalada clásica de tomate, mozzarella y cebolla con pesto de albahaca.

Classic tomato, mozzarella and onion salad with basil pesto.

Insalata Cesare

135

Lechuga romana picada, crutones, queso parmesano y aderezo César hecho en casa.

Chopped Romaine lettuce, croutons, Parmesan cheese and homemade Caesar dressing.

Insalata di Noci Cicatti e Pere al Vino Rosso

160

Ensalada de lechugas orgánicas, pera pochadas al Zinfandel, nueces y vinagreta balsámica.

Mixed organic lettuce salad, poached Zinfandel pear, nuts and balsamic vinaigrette.



Todos los platillos en los hoteles Pueblo Bonito son libres de grasas trans. Los precios están en Moneda Nacional. IVA incluido.
Menu items at all Pueblo Bonito Resorts are trans fat-free. Prices are in Mexican Currency. Tax included.

Paste Italiane

Fettuccine con Prosciutto, Asparagi e Portobello **220**

160 g. de fettuccine, jamón serrano, espárragos frescos y champiñones portobello con salsa Alfredo.

5 oz fettuccine, prosciutto, fresh asparagus and portobello mushrooms with Alfredo sauce.

Penne di Pollo in Salsa di Funghi **245**

Pasta penne con 180 g. de pechuga de pollo a la parrilla y salsa de champiñones silvestres.

Penne pasta with 6 oz grilled chicken breast and wild mushroom sauce.

Linguine con Gamberetti e Salsa di Panna Rossa **265**

Linguini con camarones salteados y salsa de pimiento rojo (160 g. pasta, 100 g. de camarón).

Linguine with sautéed shrimp and red bell pepper sauce (5 oz pasta, 3 oz shrimp).

Ravioli di Spinaci con Formaggio alle Erbe **210**

6 pzas de ravioles de espinaca con relleno de queso crema, hierbas finas y salsa de tomate.

6 pieces of spinach raviolis filled with cream cheese, fines herbs and tomato sauce.

Spaghetti con Ragù alla Bolognese ed Olio di Oliva **235**

160 g. de espagueti tradicional con ragù de carne tipo Boloñesa y aceite de oliva extra virgen.

5 oz traditional spaghetti with Bolognese-style meat ragout and extra virgin olive oil.

Paste Asciutte Italiane al Gusto **200**

Su elección de pasta y salsa: Salsa tradicional de tomate, arrabbiata, carbonara, pesto o aioli (160 g.).

Your choice of pasta and sauce: Traditional tomato sauce, arrabbiata, carbonara, pesto or aioli (5 oz).

Specialità Italiane

Filetto di Manzo Grigliato **285**

180 g. de filete de res a la parrilla servido con puré de papa cremoso, champiñones, espinacas y reducción de vino tinto.

6 oz grilled beef tenderloin served with creamy mashed potatoes, mushrooms, spinach and red wine reduction.

Trance di Pesce **210**

180 g. de pescado fresco del día con calabacita, salsa de elote con azafrán y vino blanco.

6 oz fresh catch of the day with zucchini, corn sauce with saffron and white wine.

Lasagne alla Bolognese **215**

Lasaña a la boloñesa montada sobre una cama de fritura de espinacas.

Lasagna Bolognese mounted on a bed of fried spinach.

Gamberoni Fra' Diavolo con il Riso Jazmine **330**

180 g. de camarones picantes salteados al chile guajillo servidos con arroz Jazmín.

6 oz spicy sautéed shrimp with “guajillo” chili served with Jazmine rice.

Antipasti

Carpaccio di Manzo **215**

90 g. de finas rebanadas de filete de res marinado con bouquet de lechugas.

3 oz thinly sliced marinated beef tenderloin with bouquet of greens.

Prosciutto e Melone con Miele di Balsámico **145**

Prosciutto y melones marinados con miel de menta y vinagre balsámico.

Prosciutto and marinated melon with honey mint and balsamic vinegar.

Bruschette Arrostiti Antiche Miste **130**

Trío de bruschettas con alubias, pimientos mixtos y queso de cabra.

Bruschettas trio with white beans, mixed peppers and goat cheese.



Todos los platillos en los hoteles Pueblo Bonito son libres de grasas trans. Los precios están en Moneda Nacional. IVA incluido.
Menu items at all Pueblo Bonito Resorts are trans fat-free. Prices are in Mexican Currency. Tax included.



Todos los platillos en los hoteles Pueblo Bonito son libres de grasas trans. Los precios están en Moneda Nacional. IVA incluido.
Menu items at all Pueblo Bonito Resorts are trans fat-free. Prices are in Mexican Currency. Tax included.